

Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta: i succhi di frutta

written by Rivista di Agraria.org | 29 novembre 2012

di Donato Ferrucci

Descrizione

L'azienda intende realizzare un succo di frutta utilizzando un laboratorio di proprietà. La frutta è autoprodotta mentre i rimanenti ingredienti sono acquistati sul mercato. I due casi riguardano rispettivamente un prodotto biologico ed uno convenzionale.

Come per esempi precedenti si è di fronte ad un caso in cui ci si confronta con una ricetta, ed un processo, che rispondono a requisiti di natura legale. Le caratteristiche dei succhi di frutta sono oggetto di norme specifiche ed i prodotti che intendono avvalersi della denominazione *succo*, *nettare*, od altro ancora, devono rispettare quanto previsto dal decreto citato nella scheda prodotto per quanto attiene le materie prime utilizzabili, le relative quantità, gli eventuali ingredienti ed additivi.

Nel caso del preparato delle bevande a base di frutta si riscontrano tre principali tipologie:

1. Succo di frutta, ottenuto direttamente dalla spremitura del prodotto e senza ulteriori aggiunte. In sintesi ha un contenuto in frutta pari al 100%;
2. Nettare, la quantità di frutta deve essere compresa tra il 25 ed il 55%. Inoltre è possibile l'aggiunta di zuccheri (fino ad un massimo del 20 %) ed additivi;
3. Bevande analcoliche a base di frutta, la quantità di frutta non deve scendere al di sotto del 12% ed è ovviamente possibile l'aggiunta di zuccheri ed additivi.

Si segnala che gli esempi ed etichette riferiscono alla recente revisione normativa (2012), che diventerà obbligatoria a partire da Ottobre 2013, con possibilità di smaltimento delle scorte fino ad aprile 2015.

Il percorso prevede

- Predisposizione di un locale atto ad ospitare la lavorazione, il confezionamento ed etichettatura del prodotto, nel rispetto del regolamento (CE) 852/2004.
- E' consigliabile ed opportuno richiedere ulteriori informazioni alla ASL di competenza territoriale ed a tecnici qualificati.
- Messa a norma e verifica di conformità della struttura, per quanto attiene i requisiti catastali, di agibilità, di approvvigionamento idrico e di smaltimento delle acque reflue, degli impianti elettrici, di destinazione d'uso dell'immobile.
- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un piano per l'autocontrollo dei rischi

igienico sanitari.

- Predisposizione, mediante supporto di un tecnico qualificato, di un manuale per la rintracciabilità, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) 178/2002.
 - Predisposizione di impianti di lavorazione di tipo professionale e rispondenti a quanto previsto dal Reg. (CE) 852/2004.
 - Presentazione di “Segnalazione certificata di inizio attività” presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell’ottemperanza alle regole igienico sanitarie;
 - Comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);
9. Formulazione legale di una **etichetta** da apporre sul prodotto, che tenga conto dell’organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.



Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l’incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d’Impresa” - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it

Piccoli Frutti - Tecniche di coltivazione

Autori Vari - Edizioni Del Baldo



Preparazione del terreno, impianto, cure colturali, potatura, raccolta. Illustrato a colori...

[Acquista online >>>](#)